

# Turri

IMPIANTI E MACCHINE PER PANIFICAZIONE  
AUTOMATIC MACHINES FOR BAKERIES

# SV 230

## SPEZZATRICE VOLUMETRICA VOLUMETRIC DIVIDER DIVISEUSE-PESEUSE VOLUMETRIQUE VOLUMETRISCHE TEIGTEILMASCHINE DIVISORA-PESADORA VOLUMETRICA



Spezzatrice volumetrica di moderna concezione, produce pezzature da 1000 a 4.000 gr. che la rendono particolarmente adatta ad essere inserita in cicli di lavorazione industriale e per la panificazione di pane di grosse dimensioni. La spezzatura avviene nel modo più naturale senza maltrattare né riscaldare l'impasto ottenendo inoltre una elevata precisione nel peso. La selezione della pezzatura avviene in modo continuo attraverso un comodo volantino ed il valore è visualizzato su di un apposito indice. La produzione è regolabile con continuità da un minimo di 480 ad un massimo di 900 pezzi/ora.

Grazie al nastro trasportatore regolabile in altezza la SV-230 risulta particolarmente versatile ed adattabile alle più diverse esigenze. Il nastro trasportatore è comandato da un temporizzatore che garantisce la fuoriuscita automatica dei pezzi già spezzati all'arresto della macchina.

La macchina è dotata anche di un sistema di posizionamento automatico di fine ciclo che porta il pistone nella posizione più idonea per la ripresa della lavorazione.

#### Caratteristiche tecniche :

- Struttura in acciaio
- Tamburo di spezzatura in acciaio normalizzato, cromato a spessore
- Pistone di aspirazione in alluminio anticorrosione
- Lubrificazione forzata con pompa meccanica. Un accurato sistema di ricircolazione e filtraggio dell'olio, consente di ottenere consumi limitatissimi e nessuna dispersione di lubrificante al suolo
- Sfarinatore meccanico regolabile con possibilità di disinserimento
- Tramoggia in acciaio inox di diverse dimensioni
- Trasportatore temporizzato regolabile in altezza
- Mobile su ruote e provvista di sistema di bloccaggio
- Quadro comandi in bassa tensione

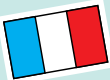




Ultimate volumetric dividing machine for loaves from 1000 to 4.000 grams. Specifically designed to be fitted in industrial production cycles and for making big-size loaves. A simple dividing system delicately divides the dough without mistreating or heating it and enables high precision in loaf weighing. Loaf size is continuously selected by means of a practical handwheel and values are shown on a special display. Output can be continually controlled and adjusted, and ranges from 480 min to 900 pcs/hr max. Thanks to its height-adjustable conveyor belt, SV-230 is ideal for a wide range of applications. Its conveyor belt is equipped with a timer which controls the automatic output of all already divided loaves when the machine stops. The machine is also equipped with an "end-of-cycle" automatic positioning system that sets the pistons into its best position for restarting the operation.

**Technical features :**

- Steel body
- Dividing drum in normalized, chromium-plated steel
- Intake piston in anticorrosion aluminium
- Forced lubrication with mechanic pump. An accurate oil recirculation and filtering system enables the lowest oil consumption and prevents lubricant from leaking onto the ground
- Adjustable and disconnectable mechanic flour-sprinkler
- Stainless steel hopper of different sizes
- Height-adjustable timer conveyor
- The machine is wheelmounted and equipped with a locking device
- Low voltage control board



Peseuse volumétrique de conception moderne, elle produit des morceaux calibrés de 1000 à 4.000 g. qui la rendent particulièrement indiquée pour être introduite dans des cycles de travail industriel et pour la panification de pains de grosses dimensions. Le débitage s'effectue de la façon la plus naturelle, sans maltraiter ni réchauffer la pâte, tout en obtenant une grande précision de poids. La sélection du calibre s'effectue d'une façon continue, au moyen d'un volant pratique et la valeur est effichée sur un index spécial. La production est réglable avec continuité, d'un minimum de 400 à un maximum de 900 pièces/heure. Grâce à notre tapis roulant réglable en hauteur, la SV-230 résulte particulièrement adaptable aux exigences les plus diverses. Le tapis roulant est commandé par un temporisateur qui garantit la sortie automatique des morceaux déjà coupés lorsque la machine s'arrête. La machine est aussi équipée d'un dispositif de positionnement automatique de fin de cycle qui porte le piston dans la bonne position pour la reprise du travail.

**Caractéristiques techniques :**

- Structure en acier
- Tambour de coupage en acier normalisé, chromé en épaisseur

- Piston d'aspiration en aluminium anticorrosion
- Lubrification forcée par pompe mécanique. Un dispositif particulièrement soigné permet la remise en circulation et le filtrage de l'huile permettant ainsi d'obtenir des consommations très réduites et aucune fuite de lubrifiant sur le sol.
- Pulvérisateur mécanique réglable avec possibilité de débranchement
- Trémie en acier inoxydable aux dimensions diverses
- Tapis roulant temporisé réglable en hauteur
- Mobile sur roues et équipée d'un dispositif de blocage
- Tableau de commandes à basse tension



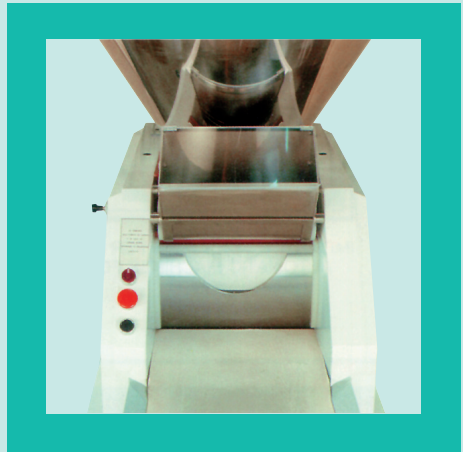
Moderne Schneidmaschine, die mit ihren Stückgrößen zwischen 1000 und 4.000 g. besonders für Industriezyklen und die Herstellung von großen Brotläben geeignet ist. Das Abschneiden erfolgt ohne unnötige Belastung und Erwärmung des Teiges. Gleichzeitig wird eine hohe Präzision des Gewichtes gewährleistet. Die Stückgröße wird durch ein handliches Steuerrad eingestellt und der betreffende Wert auf einer Anzeige angegeben. Die Leistung kann kontinuierlich eingestellt werden und geht von einem Minimum von 480 bis zu einem Maximum von 900 Stück pro Stunde. Ein höhenverstellbares Förderband macht die SV-230 zu einer besonders flexiblen und vielfältig anwendbaren Anlage. Das Förderband wird durch einen Zeitgeber gesteuert und ermöglicht den automatischen Austritt der bereits abgetrennten Stücke beim Ausschalten der Maschine. Weiterhin ist die Anlage mit einer automatischen Vorrichtung ausgestattet, die den Kolben am Ende des Arbeitsvorganges in die Startposition bringt.

**Technische Daten :**

- Stahlgestell
- Oberflächenverchromte Stahlabschneidtrommel
- Ansaugkolben aus rostfreiem Aluminium
- Preßölschmierung über eine mechanische Pumpe. Ein geschlossenes Ölfilterungssystem sichert einen geringen Verbrauch und keine Ölverluste
- Mechanische Mehlenstäubmaschine. Es besteht die Möglichkeit die Maschine auszuschließen.
- Inox-Stahl-Trichter in verschiedenen Abmessungen
- Zeitgesteuertes, höhenverstellbares Förderband
- Fahrbar auf Rädern und mit Feststellern ausgerüstet
- Niederspannungsschalttafel



Divisora volumétrica de moderna concepción, produce porciones de 1000 a 4.000 gramos que la convierten en una máquina particularmente adapta para insertarla en ciclo de trabajo industrial y para la panificación del pan de grandes dimensiones. La rotura se realiza en el modo más natural sin maltratar ni recalentar el empaste obteniendo además una elevada precisión en el peso.

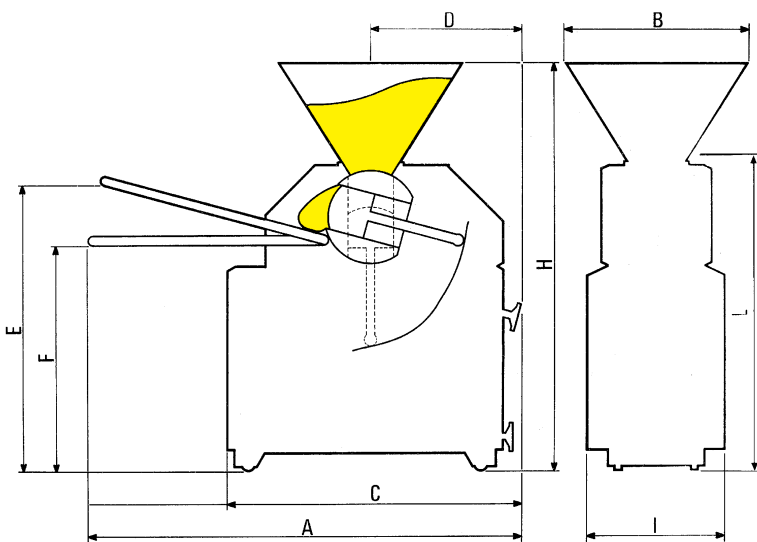


Nastro trasportatore temporizzato e pistone con posizionamento automatico a fine ciclo.  
Timer regulated conveyor belt and piston with automatic setting at cycle end.  
Tapis roulant temporisé et piston avec positionnement automatique de fin de cycle.  
Zeitgesteuertes Förderband und automatische Startstellung des Kolbens am Zyklusende.  
Cinta transportadora temporizadora y pistón con posicionamiento automático al final del ciclo.

La selección de las piezas se realiza en modo continuo a través de una cómoda manivela y el valor se puede visualizar en el correspondiente índice. La producción puede regularse con continuidad de un mínimo de 480 a un máximo de 900 piezas/hora. Gracias a la cinta transportadora que puede regularse en altura la SV-230 resulta particularmente versátil y adaptable a las más variadas exigencias. La cinta transportadora está comandada por un temporizador que garantiza la salida automática de las piezas ya rotas al paro de la máquina. La máquina está dotada también de un sistema de posicionamiento automático de fin de ciclo que eleva el pistón a la posición mejor para la reanudación del trabajo.

**Características técnicas :**

- Estructura en acero
- Tambor de rotura en acero normalizado, cromado a espesor
- Piston de aspiración en aluminio anticorrosion
- Lubrificación forzada con pompa mecánica. Un estudiado sistema de recirculación con filtraje de aceite permite obtenerse cosumos muy limitados con ninguna dispersión de lubricantes por el suelo
- Desharinador mecánico regulable con posibilidad de desinserirlo
- Tolla en acero inoxidable de diversas dimensiones
- Transportador temporizado regulable en altura
- Móvil sobre ruedas y provista de un sistema de bloqueo
- Cuadro a baja tensión



Modello Model Modèle Modell Modelo	Pezatura Sizes Morceaux Größe Dimensiones	Produzione pz/ora da/a Output pcs/hr from/to Vitesse de travail pièces h. de... Produktion in der Stunde von... bis...stok Producción	Capacità tramoggia Hopper capacity Contenance trémies Triochterinhalt Capacidad de tolva					
	(gr)	(pcs/h from/to)	( Kg )					
SV 230	1000-4000	480-900	150					
Dimensioni ingombro (cm) Overall dimensions Dimensions d'encombrement Abmessungen Dimensiones en el espacio		Peso Weight Poids Gewicht Peso	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada					
		(kg)	( Kw ) ( HP )					
		940	2,2+0,18 3,0+0,25					
A	B	C	D	E	F	H	I	L
212	90	144	73	140	110	190	66	150

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche senza alcun preavviso  
The Firm reserves the right to bring whatever modifications without any notice  
La Maison se réserve le droit de faire des modifications sans aucun préavis  
Die Firma kann irgendetwelche Änderung ohne vorherige Benachrichtigung vornehmen  
La Empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones sin previo aviso



TURRI F.lli s.r.l. Via A. DE GASPERI, 1428  
45023 COSTA DI ROVIGO - ITALY

Tel. 0425/497075 - Fax 0425/497110  
E-mail: turrisl@turri-srl.com - http://www.turri-srl.com